



D	**Induktions-Kochplatte**
GB	**Induction cooking plate**
SLO	**Indukcijska kuhalna plošča**
HR	**Indukcijska ploča za kuhanje**
F	**Réchaud à induction**

Type **IKP 2206 & IKP 2206S**
und Modellvarianten

Funktionsliste / list of functions / Seznam funkcij / Popis funkcija / Liste des fonctions

Bedienfeld / Control panel / Polje za upravljanje / Upravljačo polje / Tableau de commande



D		GB		F	
1	AN/AUS Taste	1	ON/OFF button	1	Interrupteur marche / arrêt
2	LED Display	2	LED Display	2	Ecran d'affichage LED
3	Menü Wahltaste für Funktionsmodus P = Leistung T = Temperatur Timer	3	Menu button for Funktions P = Power T = Temperature Timer	3	Touche de sélection du mode de fonctionnement P = Puissance T = Température Minuterie
4	Kontrollleuchte	4	Controllamp	4	Lampe témoin
5	Drehregler	5	Central Controlwheel	5	Bouton de réglage

SL		HR	
1	Tipka VKLOP/IZKLOP	1	Tipka UKLJ/ISKLJ
2	Zaslon LED	2	LED zaslon
3	Izbirna tipka menijev za način delovanja P = moč T = temperatura Merilnik časa	3	Tipka izbornika za odabir funkcija P = snaga T = temperatura tajmer
4	Kontrolna lučka	4	kontrolno svjetlo
5	Sučni regulator	5	okretni regulator

Induktions-Kochplatte IKP 2206 D

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes diese Betriebsanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie alle Sicherheitsvorschriften. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung und zugehörige Unterlagen weiter. Sollten Sie beim Auspacken feststellen, dass das Gerät beschädigt ist oder wider Erwarten nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an unsere Service Hotline (siehe unter „Garantiehinweise“).

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist zum Erwärmen und Kochen von Speisen im privaten Haushalt geeignet. Es ist nicht für kommerzielle Zwecke bzw. gewerblichen Dauerbetrieb bestimmt. Bitte beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Das Gerät soll ausschließlich gemäß dieser Bedienungsanleitung und nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung sowie unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß abgesicherte Steckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom 220/240V, 50Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Vergleichen Sie bitte die Spannungsangabe auf dem Typenschild des Gerätes mit der Spannungsversorgung in ihrem Haushalt. Überprüfen Sie ob Ihre Netzspannung ausreicht, um ein Gerät dieser Leistung anzuschließen. Falscher Anschluss kann zu schweren Schäden am Gerät und zu Risiken für den Benutzer führen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen.
- Die Kochstellenoberfläche besteht aus einer temperaturfesten Glasoberfläche. Im Falle einer Beschädigung, auch wenn es sich nur um einen kleinen Riss handelt, ist das Gerät umgehend von der Stromversorgung zu trennen.
- Schließen Sie an der gleichen Steckdose kein anderes Elektrogerät an - verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose mit diesem Gerät.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Das Netzkabel darf nicht durch scharfe Kanten oder durch Berührung mit heißen Stellen beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Teile des Gerätes (wie z. B. das Gehäuse) berühren kann, damit es nicht beschädigt wird.



Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!

Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.

- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
  - Gefahr durch Hitzeentwicklung und heißen Dampf
  - Gefahr durch scharfe Kanten, Ventilationsöffnungen, bewegliche Teile, etc.
  - Gefahr durch elektrischen Strom
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff darauf haben.
- Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickungsgefahr!



- **Bitte beachten Sie zur Vermeidung von Schäden am Gerät: Kochgeschirr mit heißem Inhalt muss unmittelbar nach Ausschalten/Ausstecken von den Kochfeldern genommen werden, um Beschädigung durch Rückstauhitze zu vermeiden. Entsprechende Schäden sind nicht durch Garantie/Gewährleistung abgedeckt !!!**



- **ACHTUNG Hitzeentwicklung: Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können, z. B. heiße Kochplatten, heiße Töpfe oder Pfannen, heißes Fett!. Weisen Sie auch andere Benutzer auf diese Gefahren hin.**
- Das Gerät nicht direkt an die Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen, damit das Gerät seine Abwärme ungehindert abgeben kann. Sorgen Sie für ausreichend Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelz- und brennbaren Gegenständen. Bewahren Sie in der Nähe des Gerätes oder auf der Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, niemals leicht entflammbare Gegenstände auf. Blockieren Sie nicht die Luftzufuhr- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes, damit es nicht überhitzt.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen, z. B. Stein.
- Benutzen Sie das Gerät nie auf dem Teppich, auf Tischdecken oder anderen leicht entflammbaren Gegenständen.
- Legen Sie keine Küchentücher, Servietten, Papier, Plastik, Kleidungsstücke oder andere leicht entflammbare Gegenstände auf oder neben das eingeschaltete Gerät oder zwischen den Topf und die Platte um eine Gefährdung durch Brand oder elektrische Schläge zu vermeiden.



- **Vorsicht Gefahr von Verbrennung und Brand! Niemals mit der Hand auf das Gerät greifen. Niemals andere Gegenstände als mit Speisen gefüllte Töpfe darauf stellen oder ablegen, solange das Gerät eingeschaltet bzw. am Netz angeschlossen ist .**
- Legen sie keine Metallteile wie z.B. Messer, Gabel, Löffel, Dosen, Aluminiumfolie oder Topfdeckel auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Heizen sie keine leeren Töpfe auf und überheizen Sie die Töpfe nicht.
- Sollte es vorkommen, dass durch Überhitzung Flammenbildung entsteht, versuchen Sie niemals diese mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer anderen starken Heizquelle aufstellen.



- **Vorsicht Stromschlaggefahr! Niemals das Gerät, Netzkabel oder Netztstecker in der Spülmaschine reinigen, mit Flüssigkeit übergießen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, weder zur Reinigung noch zu einem anderen Zweck.**

Sollte während der Benutzung Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Gerät laufen, schalten Sie das Gerät sofort **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker.

- Gerät niemals benutzen, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden
- Nicht in nassen bzw. feuchten Bereichen benutzen, oder wenn Hände oder Gerät nass sind
- Stecken Sie niemals metallische oder andere Gegenstände in die Luftzufuhr- oder Abluftöffnungen um ein Stromschlagrisiko zu vermeiden
- Sollte das Gerät beschädigt sein oder die Glasfläche gebrochen sein, dürfen Sie es auf keinen Fall mehr verwenden um die Risiken eines Stromschlages zu vermeiden
- Verwenden und lagern Sie das Gerät ausschließlich in trockenen Innenräumen, an denen es vor Feuchtigkeit, Nässe, Frost und übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eindringende Flüssigkeit in den Innenbereich des Gerätes) geschützt ist

- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn ein Topf darauf steht.
- Stellen Sie keine Gegenstände, die magnetisch beeinflussbar sind, in der Nähe Ihrer Platte ab, wie z.B. Radios, TV, Kreditkarten, Kassetten.
- **Der Netzstecker ist zu ziehen:**
  - nach jedem Gebrauch
  - bei Störung während des Gebrauchs
  - vor jeder Reinigung und Pflege
- Zum Ausstecken des Gerätes nicht am Netzkabel sondern am Netzstecker ziehen, damit das Netzkabel nicht beschädigt wird.

- **Das Gerät nicht verwenden wenn:**
  - dieses ein beschädigtes Netzkabel hat
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist
  - wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, wenn das Gerät nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war. Schäden sind Risse oder Sprünge, übermäßige Abnutzungserscheinungen, Verformungen. Bringen Sie das Gerät in diesen Fällen zur Wartung oder Reparatur in eine autorisierte Fachwerkstatt

In solchen Fällen muss das Gerät von einem Fachmann (*) geprüft und repariert werden um jegliches Risiko zu vermeiden. **Schrauben Sie niemals selbst das Gerät auf** und versuchen Sie niemals es selbst zu reparieren um das Risiko eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
Für **alle** Reparatur- / Wartungsarbeiten wenden Sie sich an einen Fachmann (*). Sämtliche Reparatur- / Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachmann (*) unter Verwendung von Original Ersatz-und Zubehörteilen getätigt werden.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie Verpackungsmaterial und Schutzfolien vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche.
- Reinigen Sie die Glasplatte vor Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.

Inbetriebnahme



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß! Berühren Sie keine heißen Teile wie die Kochplatte oder Kochtöpfe etc., benutzen Sie immer die Griffe.
Achtung! Beim Kochen entweicht heißer Dampf!
Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Vorsicht ist geboten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während des Gebrauchs des Gerätes.


Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht die heißen Teile des Gerätes (wie z. B. die Kochplatte) berührt.


Achtung! Bitte beachten Sie zur Vermeidung von Schäden am Gerät: Kochgeschirr mit heißem Inhalt muss unmittelbar nach Ausschalten/Ausstecken von den Kochfeldern genommen werden, um Beschädigung durch Rückstauhitze zu vermeiden. Entsprechende Schäden sind nicht durch Garantie/Gewährleistung abgedeckt !!!


Achtung Hitzeentwicklung und Brandgefahr! In der unmittelbaren Umgebung dürfen sich während des Gebrauchs keine hitzeempfindlichen oder leicht entzündbaren Materialien befinden! Halten Sie genügend Sicherheitsabstand zu Wänden, Möbeln und Gardinen oder Küchentüchern ein.

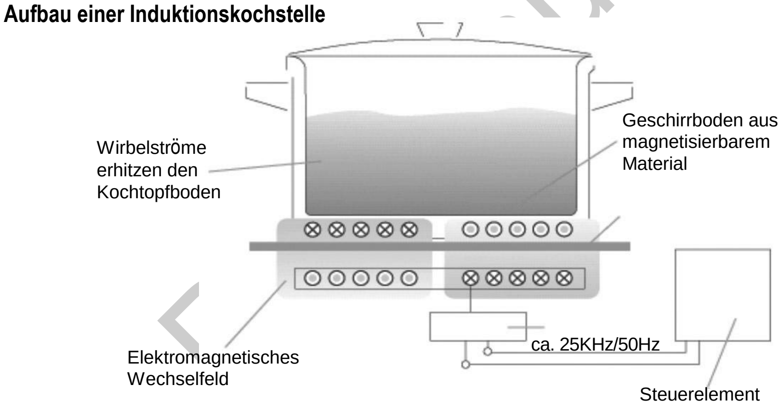

Vorsicht ! Keine verschlossenen Dosen auf dem Induktionskocher erhitzen! Eine geschlossene, erhitzte Dose kann expoldieren!

Hinweis: Das Gerät arbeitet nur, wenn Sie einen Kochtopf darauf stellen. Stellen Sie keinen Topf auf das Gerät und betätigen dennoch die AN/AUS-Taste erscheint im Display der Fehlercode E0. Das Gerät heizt nicht auf.

Wichtig: Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes (ferromagnetisches) Kochgeschirr! Anderes (nicht magnetisches) Kochgeschirr ist nicht geeignet !

Funktionsweise und Produktvorteile von Induktionskochstellen

Aufbau einer Induktionskochstelle



Besondere Hinweise

- Das Kochgeschirr welches ferromagnetisch sein muss, sollte immer zentrisch aufgesetzt sein. Sicherheitshalber sollten niemals sehr große, ferromagnetische Gegenstände (z. B. Kuchenbleche) auf der Kochzone der Glaskeramik abgelegt werden.
- Träger von Herzschrittmachern sind nach heutigem Wissensstand bei sachgemäßem Betrieb von Induktionskochstellen nicht gefährdet. Bei unsachgemäßem Betrieb und ungünstigen Voraussetzungen ist ein Restrisiko nicht auszuschließen. Es wird Personen mit Herzschrittmachern empfohlen, vor dem Arbeiten mit Induktionskochstellen einen Arzt zu konsultieren. Personen die einen Herzschrittmacher tragen, sollten einen Mindestabstand von 60 cm zu dem Gerät einhalten, wenn es in Betrieb ist.
- Legen Sie während des Betriebes keine metallischen Küchenutensilien, Topf- und Pfannendeckel, Messer oder ähnliche Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird, könnten sich diese erhitzen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (Kreditkarten, Kasetten) auf die Induktionsplatte legen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, keine Aluminiumfolien oder Metallplatten auf das Gerät legen.

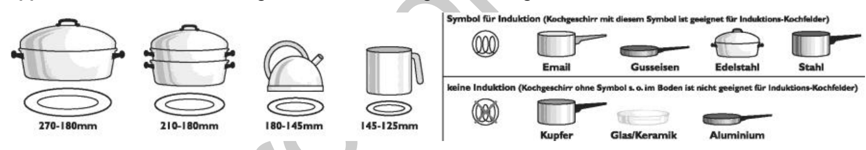
- Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren. Bitte beachten: Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorganges keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Das System des Induktionskochens

Induktionskochplatte und Kochgeschirr bilden eine Einheit, bei der die Energie direkt am Boden des Kochgeschirrs in Wärme umgesetzt wird. Dadurch entfallen Wärmeverluste durch Aufheizen und ständiges Warmhalten der Kochplatte. Eine Vorheizphase ist nicht erforderlich, da die Induktionsplatte bei eingeschalteter Stromzufuhr immer in Bereitschaft ist, ohne Energie zu verbrauchen.
Eine Induktionsspule aus Kupfer erzeugt ein magnetisches Wechselfeld. Die Induktionsspule ist unterhalb der Glaskeramikplatte angebracht und wird über einen Umrichter gespeist, der die Netzenergie in höherfrequenten Wechselstrom umwandelt. Dieser Wechselstrom erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im ferromagnetischen Geschirrboden einen wärmeerzeugenden Wirbelstrom induziert (Induktion) der sofort in Wärme direkt im Kochgeschirrboden umgewandelt wird. Die Glaskeramik selbst bleibt kalt. Sie wird lediglich **indirekt über den Geschirrboden rückerwärmt**. Nimmt man das Kochgeschirr ab, schaltet sich die Kochstelle automatisch ab. Bei leerem oder leerkochendem Geschirr wird das Abschalten bei Überhitzung nach geraumer Zeit über einen Temperatursensor ausgelöst.
Hinweis: Haushalts-Induktionsplatten sind nicht für den gewerblichen Dauerbetrieb geeignet.

Induktionsgeeignetes Geschirr

Wichtig ist, dass der Geschirrboden über eine gute Wärmeleitfähigkeit verfügt, um gute Wärmeverteilung sicherzustellen. Ferner **muss magnetisierbares** (ferromagnetisches) Kochgeschirr eingesetzt werden. Gefordert sind beispielsweise Emailletöpfe aus **magnetischem Stahl**, **gusseiserne Bräter** oder **Edelstahlgeschirr mit speziellem, induktionsgeeigneten Sandwichboden**. Induktionsgeeignetes Geschirr gibt es im Fachhandel. Geeignet sind Töpfe mit dem Spiralsymbol im Boden (siehe Grafik).
Tipp: Testen Sie mit einem Magneten, ob Ihr Kochgeschirr magnetisch ist!



- Verwenden Sie **nur** Elektro-Kochtöpfe und –pfannen, **mit magnetischem Boden, die geeignet für die Induktionskochplatte** sind und den richtigen Durchmesser von 20 - 26 cm haben (siehe „Induktionsgeeignetes Geschirr“).
- Verwenden Sie keine Glas-, Keramik-, Alutöpfe oder Pfannen etc.

Nicht geeignetes Kochgeschirr

- Töpfe und Pfannen mit einem Ø von weniger als 12 cm
- Keramiktöpfe, Hitzebeständiges Glas
- Kupfertöpfe/-pfannen und Aluminiumtöpfe/-pfannen
- Kochgeschirr mit Füßen
- Behälter mit gewölbtem Boden

Vorteile von Induktionskochstellen

- Energieübertragung findet nur bei aufgesetztem Geschirr statt = hohe Energieersparnis (gesamt bis zu ca. 50 %)
- Wärme wird im Geschirrboden erzeugt und sofort in das Kochgut übertragen = sofort einsatzbereit (nimmt sofort die eingestellte Leistung auf). Dies ergibt extrem schnelle Kochzeiten (bis zu ca. 50 % mehr Leistung)
- Hoher Ankochwirkungsgrad und günstiger Fortkoch-Energieverbrauch reduzieren den Gesamtenergieverbrauch. (bis zu ca. 30 % weniger)
- Präzise Regelung wirkt unmittelbar auf die Erhitzung des Kochgeschirrs, daher schnelle und gezielte Wärmezufuhr.

- Das Kochfeld bleibt im wesentlichen kalt, wird nur durch Rückübertragung vom Kochgeschirr warm.
- Indirekte Erwärmung der Glaskeramik verhindert die Verbrennungsgefahr (keine heißen Platten) und das Festbrennen des Kochgutes (geringer Reinigungsaufwand).
- Abschaltung der Kochstelle bei leerem oder leerkochendem Geschirr bei Überhitzung durch Temperatursensor-Erkennung - das Gerät schaltet automatisch in den StandBy Modus.
- Angenehmeres Arbeits- und Raumklima.
- Prozessor geregelte, feinstufige Steuerung der Energiezufuhr.
- Sensorerkennung, ob auf dem Gerät Kochgeschirr steht, ist das nicht der Fall, findet keine Energieübertragung statt.

Betrieb des Gerätes



Vorsicht ! Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
Hinweis: Bitte beachten Sie die unten beschriebene Reihenfolge zur Einstellung des Gerätes.
Einstellbar sind Leistungsstufe (Watt), Temperatur (Grad °C) und Kochdauer (Stunden/Minuten).

- Immer zuerst geeignetes Kochgeschirr mit Lebensmitteln (siehe „Induktionsgeeignetes Geschirr“) zentriert auf die Kochstelle stellen. Andernfalls kommt es zur Fehlfunktion und zur Sicherheitsabschaltung.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint **OFF** (das Gerät befindet sich jetzt im StandBy Modus).
- Zum Einschalten des Gerätes betätigen Sie die **AN/AUS** Taste links, ein akustisches Signal ertönt, der Ventilator im Inneren beginnt zu arbeiten und es erscheint ON in der Anzeige. (Bei jedem erneuten Druck auf eine Taste ertönt ein kurzes akustisches Signal). Nachdem die Menü Wahltaste gedrückt wurde, erscheint im Display **1600** (Watt). Dies ist eine automatische Voreinstellung. Das Gerät befindet sich nun im Leistungsstufenmodus. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit dem Drehregler ein. Höher durch drehen nach rechts oder niedriger durch drehen nach links.
- Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie nun die Menü Wahltaste bis die grüne Kontrollampe auf „°C “ steht. Es erscheint **240** (**°**C, automatische Voreinstellung der Temperatur). Das Gerät befindet sich nun im Temperatureinstellungsmodus. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Drehregler höher oder niedriger ein (einstellbar von 60°C bis 240°C). Da speziell beim Braten mit wenig Öl oder Fett die Temperatur am Topfboden sehr schnell ansteigt und der Grenzwert bzw. Rauchpunkt (bei Butter beträgt er beispielsweise 170°C) sehr schnell erreicht wird, schalten Sie beim Braten am besten auf den Funktionsmodus „Temperatur“ um. So können Sie durch Einstellung der entsprechenden Temperatur verhindern, dass ein Temperaturgrenzwert überschritten wird. Eine geringe Temperaturen benötigen Sie z. B. wenn Sie Speisen nur leicht warmhalten wollen. Hohe Temperaturen eignen sich z. B. zum schnellen Erhitzen von Wasser oder Anbraten.
- Um die Timerfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Menü Wahltaste bis die grüne Kontrolllampe auf dem Zeitsymbol „ “ steht, im Display erscheint **0:00 (Stunden / Minuten)**. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Drehregler ein. Nach dem Sie die Einstellungen abgeschlossen haben, blinkt das Display einige Male. Wenn Sie danach die gewünschte Temperatur einstellen, erscheinen abwechselnd im Display die zuletzt eingestellten Werte für Restkochzeit und Temperatur.
- Nach Beendigung des Koch- bzw. Warmhaltevorganges, schalten Sie das Gerät mit der AN/AUS Taste aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädígt ist oder nicht korrekt funktioniert. In diesem Fall wenden Sie sich an die Servicestelle (siehe Garantiehinweise).
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
- Bitte ziehen Sie nach Benutzung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Zum Beenden des Koch- bzw. Warmhaltevorganges ohne Zeitvoreinstellung schalten Sie das Gerät mit der AN/AUS-Taste aus und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

- Kochgeschirr nicht ohne Kochgut (leer) auf das Glasfeld stellen. Das Überhitzen eines leeren Topfes, (sowie kochen lassen bis der Topf keine Flüssigkeit mehr enthält) aktiviert den Trockengehschutz. Es erscheint der die Meldung E5 im Display.



Achtung! Nach Gebrauch grundsätzlich Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

Sicherheitsfunktionen

Wenn Sie während das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist, kein Kochgeschirr oder ein zu kleines Kochgerschirr auf die Platte stellen und die AN/AUS-Taste sowie die Menütaste betätigen, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht in die Heizfunktion. Es erscheint sofort **E0** im Display, mehrere aufeinander folgende Signaltöne ertönen bis das Gerät dann automatisch nach ca. einer Minute in den Standby-Modus geht.
Wenn Sie das Kochgeschirr während des Kochvorganges vom Kochfeld nehmen, erscheint **E0** im Display. Stellen Sie das Kochgeschirr anschließend zum Weitergaren wieder auf die Platte, wird die Heizfunktion wieder aktiviert ansonsten hört das Gerät auf zu heizen und schaltet nach ca. 1 Minute in den StandBy Modus. Zum Weitergaren muss die AN/AUS-Taste erneut gedrückt werden.

Sollte das Gerät den Fehlercode **E5** anzeigen, so ist das Gerät (z.B. durch zu langes Kochen bei hoher Temperaturstufe) überhitzt worden und hat automatisch die Wärmefunktion abgeschaltet (Trockengehschutz). Bitte beachten Sie, dass sich das Gerät automatisch wieder aktiviert, wenn es abgekühlt hat. Ziehen Sie daher aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und geben Sie dem Gerät Gelegenheit abzukühlen. Danach können Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen, indem Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken und die AN/AUS-Taste einschalten.

Sollte das Gerät den Fehlercode **E6** anzeigen, so ist das Gerät durch zu stark erhitztes (leer gekochtes) Kochgeschirr sowie schlechter Be- und Entlüfuftung überhitzt worden und hat automatisch die Wärmefunktion abgeschaltet. Alle Funktionen inklusive der Temperatureinstellung werden deaktiviert. Nach ca. 20 Minuten schaltet das Gerät automatisch in den Standby Modus und ist wieder betriebsbereit. Bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, indem Sie es mit der AN/AUS-Taste wieder einschalten**,** prüfen Sie bitte ob der Ventilator nicht blockiert ist, bzw. die Be- und Entlüfungsschlitze verstopft sind.

Sollte das Gerät den Fehlercode **E2** oder **E3** (z.B. bei Spannungsschwankung im Stromnetz wie durch Blitzschlag) anzeigen, so hat sich der automatische Überspannungsschutz aktiviert und das Gerät deaktiviert. Beachten Sie bitte, dass das Gerät sobald die Stromspannung sich normalisiert hat, weiterarbeitet. Ziehen Sie daher aus Sicherheitsgründen den Netzstecker und geben Sie dem Gerät Gelegenheit abzukühlen. Nehmen Sie das Gerät erst wieder in Betrieb wenn die Stromspannung sich normalisiert hat.

Alle Sicherheitsfunktionen und Fehlermeldungen im Übeerblick:

Code	Ursache	Abhilfe für den Fehler
E0	Kein Kochtopf gefunden	Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf aus Edelstahl (oder aus einem anderen geeigneten Material) besteht. Der Durchmesser des Bodens muss größer als 12cm sein.
E1	Innentemperatur Sensor funktioniert nicht	Kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.
E2	Sensor für das System funktioniert nicht	Kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.
E3	Die Netzspannung ist höher als 270V	Stoppen Sie das Gerät bis die Netzspannung stabil ist. (Die ideale Netzspannung ist 220 - 240V).
E4	Die Netzspannung ist niedriger als 140V	Stoppen Sie das Gerät bis die Netzspannung stabil ist. (Die ideale Netzspannung ist 220 - 240V).
E5	Der innere Überhitzungsschutz stoppt, der automatische Betrieb wird unterbrochen	Wenn der Topf leer gekocht ist, stoppen Sie das Gerät, und lassen Sie die Platte abkühlen. Starten Sie die Platte danach erneut.

E6	Der innere Überhitzungsschutz stoppt, der automatische Betrieb wird unterbrochen	Lassen Sie die Platte abkühlen, und kontrollieren Sie danach, ob der Ventilator blockiert ist. Sollte dieses Problem wieder entstehen, kontaktieren Sie eine qualifizierte Fachkraft um den Fehler zu beheben.



Achtung! Nach Gebrauch grundsätzlich Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



Vorsicht Stromschlaggefahr! Gerät nach Gebrauch und vor jeglicher Wartung oder Reinigung ausstecken und abkühlen lassen! Gerät, Netzkabel und Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben..

- Nach jedem Gebrauch (nachdem es abgekühlt ist) reinigen Sie das Gerät, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste am Gerät festtrocknen.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem feuchten Tuch um die Oberflächen zu schonen. Verwenden Sie nie scharfe Reinigungsmittel oder harte Scheuermittel (Topfkratzer etc.) zur Reinigung der Glas- und Kunststoffoberflächen. Reinigen Sie das Gerät ohne Anwendung von Gewalt.
- Verzichten Sie auf jeden Fall auf den Gebrauch von benzinhaltigen Mitteln um die Kunststoffe (Gehäuse, Bedienfeld etc.) nicht zu beschädigen.
- Die Plattenoberfläche und das Gehäuse im kalten Zustand mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Zusätzliche Pflege mit handelsüblichen Spezialmitteln für Induktions-, oder Ceranfeldkochplatten können die Lebensdauer der Platte verlängern.
- Achten Sie darauf, dass die Böden des Kochgeschirrs nicht über die Platte scheuern, da sie verkratzen könnte. Kleine Kratzer beeinträchtigen nicht die Funktionsfähigkeit des Gerätes.
- Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile stets an einem trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Technische Daten

220-240V~ 50/60Hz 1800W, Schutzklasse II
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE – Richtlinien.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften.
Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (durchgestrichene Mülltonne) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.
Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiehinweise

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störungsfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem

Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Hausgeräte Kundendienst
Service Hotline Tel: (089) 3000 88 - 21
Service Fax: (089) 3000 88 - 11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unseren Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.** Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.
Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und für Verbrauchszubehör und Verschleißteile
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung, bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 05/2014

Induction cooking plate IKP 2206 GB

Contents

Important safeguards

To avoid damage or danger by improper use, this instruction manual should be read and followed carefully. Safe the instruction manual together with the guarantee card and receipt for further reference. If you give the appliance to other persons, also supply them with this instruction manual.

Intended use: This appliance is suited for cooking and frying. Use the appliance for domestic purposes only. The appliance is not suited for commercial use. The appliance is not suited for outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in the instruction manual. In case of damage and accidents caused by not following this instruction manual the manufacturer assumes no liability.

- The surface of the cooking plate is made of temperature proofed glass. If the glass surface is dameged - even if it shows a very small break only, the appliance may not be used any more. In such case immediately unplug the appliance.
- Connect your appliance to a grounded power socket with appropriate voltage (230V ~ 50 Hz). Do not connect other electrical appliances at the same socket and do not use multiple sockets.
- Make sure that the mains installation is providing enough power to run this appliance. See the rating plate of the appliance to proof this. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Run the cord in a way that nobody can stumble over it or pull on it. Take care that the cord never comes into contact with sharp edges and hot objects.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilites or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand all hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
  - Danger caused by moving and rotating parts
  - Danger caused by electric current
  - Danger caused by hot liquids
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly. When plugged, the cord should not be reached by children to avoid hazard.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children - danger of suffocation!



- **Caution! Danger of electric shock! Do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid to avoid any risk of electrical shock.**
  - never place the appliance on wet ground
  - to avoid electrical shock or short circuit never let the cord hang into water, other liquids or over the washing basin
  - do not use the appliance while standing on wet ground or if hands or the appliance are wet
  - do not pour or drip any liquids at the motor base or cord. When liquids are spilled on the motor base, immediately switch OFF, unplug and let dry the motor base thoroughly
  - never wash the appliance and power cord in the dishwasher



- **Please note: To avoid damage of the cooking plates: After switch off cookware which still contains hot food must be removed of the cooking plates immediately. Otherwise the cooking plates could be damaged by remaining heat in the bottom of the cookware. Damages caused by remaining heat off cookware are not secured and the manufacturer will assume no liability in this case.**



- **Caution! Danger of burning and fire! Never touch the heated surfaces with the hands or other parts of skin. Never place other objects than cookware on the appliance when it is connected to the power supply. Do not place empty pots or other empty cookware on the applliance when it is operating.**
- When operating electrical heating-appliances (such as hot plates, hot pans or hot fat) please beware that high temperatures are achieved which may cause serious injuries. Please use handles or pot cloth if necessary. Inform other people using this appliance as well.
- Use the item only on heat-resistant surfaces, such as stone or ceramics and do not place the appliance near or on hot surfaces or near other strong heating devices.
- To avoid heat congestion do not directly place the appliance next to a wall or under a wall-cupboard. Make sure there is sufficient safe distance towards items which may easily melt or inflame. Do not store any objects which may easily melt or inflame near the appliance.
- Do not block the air supply and ventilation of the appliance.
- Never place or use the appliance on carpets or cloth or other objects which are easily inflammable. Do not place any kind of tissues or cloth or other objects which are easily inflammable under or on the appliance to avoid the risk of fire or electrical shock. Never store inflammable products near the appliance, they could catch fire. Do never overheat the cookware.
- Do not place any empty containers, pots or any metal objects on the device while in operation.
- Do never pull on the cord to move the appliance. Do never move the appliance while in operation or with hot cookware on it. Danger of burning!
- In case of flames never try to extinguish with water but take a damp cloth.
- **If the unit displays the error code E 05 or E06, it has been overheated. In this case turn off and unplug the appliance and let it cool down completely.**
- Do not place any ferro-magnetical objects near the appliance (i.e. TV, radio, credit cards, cassettes etc.) Do not place any empty cookware on the glass field. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device will turn off after a while.
- Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- Do not operate it when the appliance or any parts of it are damaged to avoid all risks. The appliance is damaged when there are any cracks, excessively broken or frayed parts, distorsions or leaks. In this case, immediately stop to use the appliance and return the entire appliance (including any parts and accessories) to an authorized service centre for examination and repair.
- After each use let the device cool down sufficiently and clean it with a slightly damp cloth to prevent the surface from damage. Always handle with care. Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads to avoid damage. Do not use any sharp or hard objects while cleaning the device. Do not leave any food residues dry on the surfaces of the appliance.
- Make sure to store the appliance on a dry clean place, safe from frost, excessive strain (mechanical or electrical shock, heat, moisture) and out of the reach of children.

- The use of accessories and spare parts that are not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or injuries to person.
- **Unplug the appliance**
  - after each use and when the appliance is not in use
  - before changing accessories or cleaning the appliance
- To unplug the appliance never pull on the cord, take the plug directly at its housing and unplug.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage as it could be dangerous.
- **Do not operate appliance when:**
  - power cord is damaged
  - it has fallen down and shows visible damage or malfunction
    In that case appliance must be sent to next service centre to avoid any risks.
- If the power cord damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person (*) in order to avoid a hazard. All repairs should be made by a competent qualified electrician (*). Never try to open or repair the appliance yourself to avoid the risk of electrical shock.

  (*)Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

Before first use

- Remove all packaging components and make sure that the appliance is in perfect condition.
- Before using for the first time clean the unit surface with a slightly moist cloth and dry (see "CLEANING INSTRUCTION").

Operation

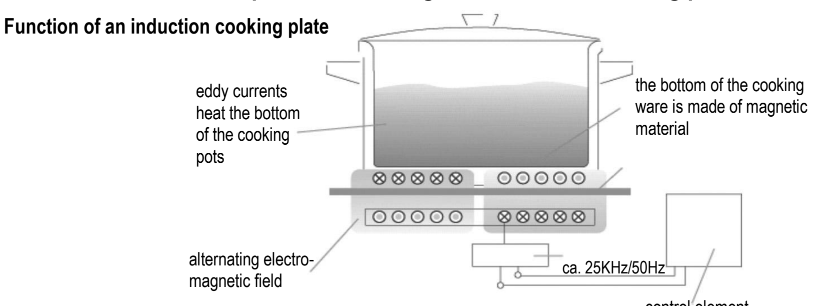


Caution! Danger of burning! The cooking plate surface is hot during use! Do not touch the hot cooking surface, the hot cookware or other hot parts.

**Caution! Fire danger! Always keep enough distance to the walls, furniture curtain or towels. The appliance must not be placed next to easily inflammable objects. Ensure that the cord does not touch hot parts of the appliance like heating plate.
While in operation make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, paper etc., as a fire might occur. Never move the appliance while it is hot. Let the unit cool down enough before cleaning and storing. Never use or place the appliance near a hotplate or a hot oven.**

The function mode and product advantages of induction cooking plate

Function of an induction cooking plate



- The cookware has to be ferromagnetic. Before switching on the appliance always place the ferromagnetic cookware centred onto the cooking field.



- **Please note: To avoid damage of the cooking plates: After switch off cookware which still contains hot food must be removed of the cooking plates immediately. Otherwise the cooking plates could be damaged by remaining heat in the bottom of the cookware. Damages caused by remaining heat off cookware are not secured and the manufacturer will assume no liability in this case..**

Special Notes:

- Persons with pace makers are, according of today's standards of knowledge, not at risk. In case of misuse or unfavourable situation, we cannot eliminate remaining risks. For persons with pace makers we would therefore recommend to consult a doctor before using induction cooking plates. Persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation.
- To avoid any risks do not place very big ferromagnetic objects (i.e. griddles) onto the cooking zone of the glass field. Do not place other ferromagnetic objects than cookware (i.e. credit cards, TV, radio, cassettes near or on the glass surface of the induction cooking plate when it is in operation.
- Place the appliance on a stable, flat and dry surface which is large enough to work without any trouble, to eliminate the risk of falling down. Do not place the appliance at inflammable surfaces (i.e. table cloth…). Do not place the appliance near or onto hot surfaces or other strong heating devices (i.e. cookers, open fire, heaters…).
- It is recommended not to put metallic utensils (i.e. knives, pot or pan covers etc.) on the cooking plate in case of switching on the appliance, they might get hot.
- Do not insert any objects (i.e. wires, or tools into the ventilation slots. Attention! This may cause electrical shock.
- Do not touch the hot surface of the glass field. Please note: Even though the induction cooking plate does not heat up itself during cooking, the temperature of the heated cookware heats up the cooking plate!

The system of induction cooking

The induction cooking plate and the cookware placed on it build up one unit by reason of electro-magnetism. The emerging energy will change into heat directly in the bottom of the cookware. This avoids heat loss which is caused by constant heating and permanent keeping warm on standard cooking plates. It is not necessary to preheat, the induction cooking plate. When connected it always is in the "Standby Mode", without any power consumption.

Technical operating mode

A copper induction spool under the glass plate generates an alternating electro-magnetic field. The eddy current creates magnetic fields which directly heat up the bottom of the cooking ware. The eddy current changes immediately into heat. The glass plate itself stays cold. But the hot bottom of the cookware releases its heat to the glass plate and heats it up. This means saving time and energy, because compared with common cooking plates the cookware is heated up, not the heating element and the glass plate itself. The heat input promptly adapts the changed settings and can be controlled in small steps. The induction cooking plate reacts to change settings just as far as a gas stove. The energy reaches the pot immediately without having to heat up other materials first. Induction technology combines fast reaction with the basic advantage of highly precise adjustment of the heat consumption.

Suitable cookware

The most important is that the heat conductance of the cooking ware is extremely well, to guarantee a constant heat distribution. The bottom of the cookware used with the induction plate has to be magnetic (ferromagnetic). Recommended for use are enamelled pots made of magnetic steel, roasting tins made of cast iron or special stainless steel cooking ware with a special steel "sandwich" bottom. The specialized trade sells suitable cookware. Suitable is all cookware with a spiral symbol graven into its bottom.

Tip: Test with a magnet if the cookware you plan to use is suitable for induction cooking. Note: Do not use cookware made of glass, ceramic or aluminium. This kind of cookware is not suited for use with induction cooking plate.

Advantages of an induction cooking plate

- Energy transfer only while cookware is put on the cooking plate = maximum energy saving (up to ca. 50 %)
- Heat is generated in the bottom of the cookware and immediately directed into the food. The power preset is absorbed immediately into the cookware. This guarantees extremely high cooking speed.
- High effectiveness during parboiling and minimum power consumption during cooking reduces total energy consumption up to 30 %.
- Precise controlling (by 3 different adjustable functions) guarantees quickly and tightly focused heat input.
- Basically the cooking area stays cold, only the redirection of heat of the cooking ware warms it up.
- As the induction cooking plate is only heated up by the heated cookware, the risk of scorching or burning in of food residues is reduced. The induction cooking plate does not stay hot as long as standard cooking plates (easy cleaning).
- When the cookware is removed the device switches automatically into the Standby Mode.
- The device detects whether suitable cookware is placed on the cooking plate. If not, no energy is transmitted.
- When operating the induction cooking plate with empty cookware, a temperature sensor turns off the heating function in case of overheating.

Operating of the device



Caution! Never leave the appliance unattended when it is in operation!

Please follow the sequence below when adjusting the appliance. You can adjust power (watts) temperature (C °degrees) and cooking time (hours/minutes)

- Before plugging always place suitable cookware filled with food centred onto the induction cooking plate. Otherwise error function will occur (see “Safety function”).
- Insert the plug into a suitable socket, an acoustic signal resounds and the display shows OFF. (now the device is in the Standby Mode).
- Now press the **ON/OFF** switch to turn the device ON. A short acoustic signal resounds (whenever you press button again or new button, a short acoustic signal resounds). The fan inside begins to work. The display now shows **1600** (watts). This is an automatic presetting. The appliance is now in the **power mode**. Select the desired power level higher or lower by turning the central control knob.
- To select the desired temperature press the menu button (3) until the the green controllamp is shining on the side of °C . Now the appliance is in **temperature mode**. Select the desired temperature level higher or lower by turning the control knob (adjustable from 60° to 240°C).
- For selecting the timer mode press the menu buttonuntil the green controllamp is shining on the side of the clock symbol. Adjust the desired cooking time by turning the central control wheel.

Cooking time will be indicated at the display by counting down the minutes. When cooking time is finished this will be indicated by several acoustic signals. After finishing the cooking or keeping warm process always switch off and unplug. All functions can be adjusted manually by pressing the corresponding buttons. We recommend to follow the instructions in chapter “Operating of the appliance”. Do not use the appliance if it shows any sign of damage or malfunction. Please contact the customer service (see “Warranty claims”) in such case. Do not put empty cook ware on the appliance and do not leave cookware too long on the appliance to avoid completely boiling away of the liquid. Overheating of cookware will activate the overheating protection of the device.

Note: If the unit displays the error code E 05, it has been overheated. In this case turn off and unplug the appliance and let it cool down completely.



Safety function

If you do not place cookware while the appliance is plugged but push the ON/OFF button, the appliance for safety reason will not switch into heating function. In this case the display will show first 1200 and then E0 for error.
If you remove the cookware while the appliance is in operation multiple acoustic signals will resound

and the display will show E0 for error. The appliance will stop to heat and will switch into StandBy Mode within approximately 1 minute. When replacing the cookware onto the glass surface, heating function will be activated again. See next pages for trouble solutions also.

If the appliance is operating in abnormal conditions, the error codes E0, E1, E2, E3, E4, E5 and E 6 will be displayed. In this cases for safety reason immediately stop operation! Refer to below table for solution.

Error code	Reason:	Solution:
E0	no adequate cookware found	Ensure that the cookware is made of ferromagnetic steel (or bottom suitable for induction cooker), and the diameter of bottom must larger than 12cm.
E1	Inner temperature sensor failed	Contact qualified person for repair
E2	sensor for panel failed	Contact qualified person for repair
E3	Overvoltage, the voltage of power is source over than 270V	Switch off until power source is stable (standard voltage should be 220 - 240V).
E4	Low voltage, the voltage of power source lower than 140V	Switch off until power source is stable (standard voltage should be 220 - 240V).
E5	Panel overheat	stop the product until the product cooled down, then you can restart it again.
E6	Panel overheat	to cool down the machine, and ensure the air intake or ventilation port is not blocked. If such issue occur again, contact qualified person for repair.



Attention: After use and when the cooking or warming process is finished always switch OFF and unplug the appliance.

Cleaning, maintenance and storing



Caution danger of burning and electric shock! Always switch off and unplug your appliance after use and before cleaning. Let the appliance cool down before cleaning and storage. Never immerse the appliance in water or clean it under running water.

- Wipe the plates and stainless steel surface with a damp cloth only.
- Clean the device after each use to remove food residues.
- Wipe off the glass plate and the plastic surfaces with a slightly damp cloth.
- Make sure that no water can come into the device.
- To avoid any danger or risk of electrical shock, never immerse the device or the cord into water or any other liquid. Do not put the device and the cord into the dishwasher!
- To avoid damaging the surface of the unit never use abrasive cleaners, cleaning pads or any sharp objects (i.e. metal scouring pads). If using metal objects to clean, the sensitive surface can be damaged easily by scratches. Always handle the appliance with care and without any force.
- Use of additional cleaning liquids is recommended for induction cooking-plates to extend their lifetime.
- Do not use any petrol products to clean the device to avoid damaging the plastic parts and the control panel.
- Do not use any flammable acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and cause deflagration when the device is switched on.
- Make sure that the bottom of the cookware does not scrap across the glass field.
- When not in use store the device in a dry place. The appliance must be stored at a place which is unapproachable for children.

Technical data

220-240V~ 50/60Hz 1800W, protection class II
This appliance is tested according to GS regulations and built according to CE directives.

DIsposal

Notice for environmental: If at any time in the future you should need to dispose of this product please note that waste electrical products should not be disposed of with household waste. The symbol (crossed dustbin see on the right side) on the packing is indicating it. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or retailer for recycling advice. (Waste Electrical and Electrical Equipment Directive)



Warranty claims

The warranty claim must be verified by the waranty card and receipt with the date of purchase.
The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer, add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge)
Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.
An exact description of the complaint reduces the processing time.
We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps...
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- in case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of current respectively voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as then, if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or if contact with unsuitable material have caused the damage

Subject to technical alterations.

Version 05/2014